

Parámetro	Unidades	COI	SOB - Arbequina			SOB - Otras variedades		
			Valor	Muestras	cumplen	Valor	Muestras	Cumplen
Acidez	g AO/100 g	≤ 0,8	0,27-0,84	3	3	0,16-0,30	3	3
Índice de peróxidos	mEq/kg	≤ 20	1,46-8,66	4	4	5,23-7,94	4	4
Extinción en el UV:								
K270	No tiene	≤ 0,22	0,12-0,14	4	4	0,09-0,10	4	4
K232	No tiene	≤ 2,50	1,50-1,88	4	4	1,63-1,88	4	4
Color:								
Clorofila	mg/kg	No Fija (1)	1,5-25,6	4	--	3,6-10,1	4	--
Carotenos	mg/kg	No Fija (1)	2,1-14,5	4	--	3,7-7,4	4	--
Corofila/Carotenos	No tiene	No Fija (1)	0,7-1,8	4	--	1,0-1,4	4	--
Polifenoles totales	mg/kg	No Fija (2)	63-270	4	--	95-188	4	--
Análisis sensorial:								
Defectos	Mediana	0						
Frutado	Mediana	>0 (3)						
Amargo	Mediana	No Fija (3)						
Picante	Mediana	No Fija (3)						
Perfil de ácidos grasos:								
C16:0 Palmítico		7,50-20,00	12,26-14,62	4	4	12,82-13,33	4	4
C16:1 Palmitoleico		0,30-3,50	1,04-2,28	4	4	1,18-1,42	4	4
C17:1		≤ 0,30	0,22-0,35	4	3	0,12-0,31	4	3
C18:0 Esteárico		0,50-5,00	1,50-2,16	4	4	1,81-1,95	4	4
C18:1 Oleico		55,00-83,00	68,71-72,02	4	4	71,40-72,64	4	4
C18:2 Linoleico		3,50-21,00	10,39-11,43	4	4	8,70-10,51	4	4
C18:3 Linolénico		≤ 1,00	0,53-0,79	4	4	0,68-0,84	4	4
C20:1 Gadoleico		≤ 0,40	0,25-0,34	4	4	0,29-0,39	4	4
Esteroles:								
Totales	mg/kg	≥1000	1634-1689	3	3	1473-1537	3	3
Campesterol	%	≤4,0	3,4-3,9	3	3	3,0-3,1	3	3
Sitosterol Aparente	%	≥93,0	93,2-94,0	3	3	93,7-93,8	3	3
delta-5-Avenasterol	%	No Fija (4)	9,4-12,7	3	--	5,1-6,5	3	--
Tocoferoles:								
Totales	mg/kg	No Fija (5)	199-287	4	--	154-275	4	--
alfa-Toc (Vitamina E)			194-283	4	--	147-275	4	--
beta-Toc			2-5	4	--	TR-3	4	--
gama-Toc			TR	4	--	TR-5	4	--
delta-Toc			0	4	--	TR	4	--

Parámetro	Unidades	COI	NOA - Arbequina			NOA - Otras Variedades		
			Valor	Muestras	Cumplen	Valor	Muestras	Cumplen
Acidez	g AO/100 g	≤ 0,8	0,15-0,96	20	18	0,14-0,71 2,71 (1)	32	31
Índice de peróxidos	mEq/kg	≤ 20	1,80-8,01	20	20	2,74-12,70	32	32
Extinción en el UV:								
K270	No tiene	≤ 0,22	0,09-0,17	20	20	0,07-0,14	32	32
K232	No tiene	≤ 2,50	0,88-2,67	20	17	1,37-2,83	32	30
Color:								
Clorofila	mg/kg	No Fija (1)	1,0-14,5	20	--	0,6-14,7	32	--
Carotenos	mg/kg	No Fija (1)	0,9-6,6	20	--	0,9-7,3	32	--
Corofila/Carotenos	No tiene	No Fija (1)	0,73-2,32	20	--	0,51-2,46	32	--
Polifenoles totales	mg/kg	No Fija (2)	29-158	20	--	22-332	32	--
Análisis sensorial:								
Defectos	Mediana	0	0	7	7	0	11	11
Frutado	Mediana	>0 (3)	4,8-6,0	7	7	4,5-6,1	11	11
Amargo	Mediana	No Fija (3)	3,0-4,8	7	--	2,5-4,4	11	--
Picante	Mediana	No Fija (3)	2,6-6,2	7	--	2,0-6,1	11	--
Perfil de ácidos grasos:								
C16:0 Palmítico		7,50-20,00	15,80-23,79	20	8	11,74-18,99	32	32
C16:1 Palmitoleico		0,30-3,50	1,63-5,25	20	14	0,60-3,15	32	32
C17:1		≤ 0,30	0,21-0,29	20	20	0,07-0,37	32	30
C18:0 Esteárico		0,50-5,00	1,45-1,95	20	20	1,50-4,37	32	32
C18:1 Oleico		55,00-83,00	40,57-64,15	20	5	53,71-75,75	32	31
C18:2 Linoleico		3,50-21,00	14,13-26,55	20	13	4,90-22,44	32	30
C18:3 Linolénico		≤ 1,00	0,55-1,09	20	18	0,71-1,13	32	21
C20:1 Gadoleico		≤ 0,40	0,21-0,31	20	20	0,24-0,53	32	29
Esteroles:								
Totales	mg/kg	≥1000	1424-3004	20	20	1053-2584	32	32
Campesterol	%	≤4,0	3,8-5,5	20	5	2,4-5,0	32	22
Sitosterol Aparente	%	≥93,0	91,7-94,0	20	11	91,5-94,9	32	27
delta-5-Avenasterol	%	No Fija (4)	2,6-14,7	20	--	3,3-7,2	32	--
Tocoferoles:								
Totales	mg/kg	No Fija (5)	190-463	19	--	160-437	32	--
alfa-Toc (Vitamina E)			186-428	19	--	137-409	32	--
beta-Toc			TR-27	19	--	TR-21	32	--
gama-Toc			TR-8	19	--	TR-39	32	--
delta-Toc			0	19	--	TR	32	--

Parámetro	Unidades	COI	San Juan - Arbequina			San Juan - Otras Variedades		
			Valor	Muestras	Cumplen	Valor	Muestras	Cumplen
Acidez	g AO/100 g	≤ 0,8	0,11-0,42	12	12	0,13-0,34	23	23
Índice de peróxidos	mEq/kg	≤ 20	1,75-10,40	12	12	1,77-7,95	23	23
Extinción en el UV:								
K270	No tiene	≤ 0,22	0,09-0,15	12	12	0,11-0,22	23	23
K232	No tiene	≤ 2,50	1,26-2,99	12	7	1,47-2,37	23	23
Color:								
Clorofila	mg/kg	No Fija (1)	0,6-6,5	6	--	0,6-10,3	11	--
Carotenos	mg/kg	No Fija (1)	1,4-5,1	6	--	1,6-9,1	11	--
Corofila/Carotenos	No tiene	No Fija (1)	0,21-1,26	6	--	0,36-1,45	11	--
Polifenoles totales	mg/kg	No Fija (2)	70-158	6	--	39-657	11	--
Análisis sensorial:								
Defectos	Mediana	0	0	6	6	0	9	9
Frutado	Mediana	>0 (3)	2,5-4,1	6	6	2,7-5,3	9	9
Amargo	Mediana	No Fija (3)	0,9-1,8	6	--	3,5-5,4	9	--
Picante	Mediana	No Fija (3)	1,5-2,7	6	--	2,0-5,5	9	--
Perfil de ácidos grasos:								
C16:0 Palmítico	%	7,50-20,00	16,50-19,21	12	12	10,68-14,20	23	23
C16:1 Palmitoleico		0,30-3,50	1,48-3,15	12	12	0,44-1,57	23	23
C17:1		≤ 0,30	0,23-0,32	12	11	0,07-0,30	23	23
C18:0 Esteárico		0,50-5,00	1,50-1,84	12	12	2,00-2,89	23	23
C18:1 Oleico		55,00-83,00	53,89-64,94	12	9	67,92-76,93	23	23
C18:2 Linoleico		3,50-21,00	13,23-20,86	12	12	3,74-15,14	23	23
C18:3 Linolénico		≤ 1,00	0,60-0,81	12	12	0,53-0,95	23	23
C20:1 Gadoleico		≤ 0,40	0,20-0,25	12	12	0,21-0,51	23	12
Esteroles:								
Totales	mg/kg	≥1000	1675-2073	6	6	580-2226	11	4
Campesterol	%	≤4,0	4,3-4,6	6	0	3,3-5,1	11	6
Sitosterol Aparente	%	≥93,0	93,0-93,6	6	6	93,1-95,1	11	11
delta-5-Avenasterol	%	No Fija (4)	5,7-9,2	6	--	3,7-8,7	11	--
Tocoferoles:								
Totales	mg/kg	No Fija (5)	219-327	12	--	93-473	23	--
alfa-Toc (Vitamina E)			203-310	12	--	89-434	23	--
beta-Toc			6-16	12	--	4-13	23	--
gama-Toc			TR-2	12	--	1-26	23	--
delta-Toc			0	12	--	TR-5	23	--

NOA= La Rioja, Catamarca, NO Córdoba

AO= Ácido Oleico

TR= Trazas

- (1) Clorofila color verde y carotenos color naranja. El COI no fija límites lo mejor es una relación Clorofila/carotenos 1,1 aproximadamente
- (2) Son antioxidantes y buenos para la salud. El COI no fija límites pero cuanto mayor concentración mejor
- (3) Escala 0-10
- (4) Es antioxidante
- (5) Son antioxidantes: alfa mayor antioxidante in vivo y delta mayor antioxidante in vitro. El COI no fija límites pero cuanto mayor concentración mejor